

Fecha: 02-05-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Wiken
 Tipo: Noticia general
 Título: **Vermouth, el aperitivo ideal**

Pág.: 7
 Cm2: 475,4
 VPE: \$ 6.245.425

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

VINOS / CRÍTICA



POR
 Patricio Tapia

Vermouth, el aperitivo ideal

Tres productores de vinos en Chile diversifican su portafolio y se atreven con el clásico aperitivo italiano, que por estos días vive un refrescante renacimiento.

EL ARGENTINO JULIÁN DÍAZ es socio de La Fuerza, un vermouth y, además, una vermutería muy de moda en Buenos Aires. Con él hablamos de la historia de este aperitivo en Sudamérica y, en especial, en Argentina.

—Desde que los italianos hacen vino en mi país que también se bebe vermouth —me dice, lo que en términos concretos quiere decir que por lo menos ya desde fines del siglo XIX que este aperitivo es parte de la dieta de nuestros vecinos. Y sí, es natural, porque el vermouth no es más que un vino aromatizado con hierbas y especias, además de ser fortificado, es decir, que se le añade alcohol, principalmente para estabilizarlo y darle más cuerpo. Entonces, donde hay vino, suele haber vermouth.

En Chile, el asunto recién comienza, y un puñado de enólogos se están atreviendo. Dos de ellos, inspirados en el auge del aperitivo en Argentina y, el tercero, por fuerza mayor. Veamos.

Leonardo Erazo vivió años en Mendoza, donde fue enólogo de la bodega Alto Las Hormigas. Una vez de vuelta en Chile, y ya con unos buenos vermouth en el cuerpo, decidió intentar hacerlo en su propiedad de Cobquecura, con vista al mar y rodeado de viñedos con los que produce vinos deliciosos bajo su nombre.

—Empecé en 2020, macerando hierbas locales como el cedrón, el boldo, el peumo. Y como a mí siempre me gustó el enguaidado que hacía mi abuela, también le puse algo de guindas, además de cítricos, y hasta hongos. Yo creo que el gran valor de un vermouth es que



MANUEL HERRERA

puede representar los sabores y aromas locales —dice Erazo sobre su peculiar vermouth, que se vende solo en su bodega, muy próxima al valle de Itata.

José Pablo Martín es otro enólogo, pero esta vez del norte, en el valle de Limarí. La base de su vermouth, que acaba de lanzar al mercado, es un vino hecho con Pedro Jiménez de Parrales cerca de su bodega. La maceración, algo menos alcaida que la de Erazo, se limita a hierbas locales y otras traídas de distintas zonas, con el objeto de darle algo de tono de su terruño, pero a la vez la complejidad de un buen vermouth que, en este caso, es suave, perfumado y adorablemente dulce.

El tercer enólogo que ha añadido un vermouth a su catá-

logo es Ignacio Pino, en el valle de Itata:

—Recién comencé el año pasado, para dar una oportunidad a las uvas que se vieron afectadas por los incendios forestales. Honestamente, la calidad del vino no cumplió con mis expectativas y decidí volcar-me al vermouth —explica. Para este debut, recolectó botánicos en la desembocadura del río Itata, entre ellos, ñonquin o perejil del monte, brotes de chupalla, saúco y ajenojo. El vino base fue de la uva país, variedad por la que Pino se ha hecho una bien ganada fama entre los productores de Itata.

Tres vermouth con sabores locales, listos para agregarles hielo, un poco de soda y listo el aperitivo.

“Para su vermouth, Ignacio Pino recolectó botánicos en la desembocadura del río Itata, entre ellos, ñonquin o perejil del monte, brotes de chupalla, saúco y ajenojo. El vino base fue de la uva país”.